

# Domaine La Colombe Girarde 2017

AOC La Côte



## Cépage

Pinot Noir

## Général

La Girarde est le nom d'un terroir spécial planté en terrasse, dû à sa forte pente (40 à 50%), en forme d'amphithéâtre. Sur une moraine de fond, au limon bien structuré, le terrain est argilo-calcaire. Il bénéficie de journées chaudes et de nuits fraîches, un microclimat idéal. Après avoir été un rosé dans ses jeunes années (planté en 1988), puis intégré dans La Colombe noire, il nous tenait à cœur d'isoler ce parchet qui affirme toujours plus sa personnalité.

Une aventure humaine, un lieu, un pur jus de minéralité.

## Rendement

4 dl/m<sup>2</sup>

## Vendanges

18 septembre 2017

## Mise en bouteille

18 juin 2019

## Analyses :

pH	3.55
Acidité totale	5.0 g/L
Alcool	13.1% vol.
SO <sub>2</sub>	63 mg/L
Sucre résiduel	0.4 g/L

## Vinification

- Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées
- Vendanges en partie éraflées
- Macération de 15 à 18 jours
- Fermentation spontanée
- Pigeages légers 1 par jour pendant 8 jours, puis lorsque le vin l'exige
- Pressurage très lent, sans rebêchage
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- Elevage en barrique
- Pas de filtration

## Dégustation

Nez intense et délicat dans un registre de petits fruits rouges, avec des notes fumées. La bouche révèle une matière d'une grande structure et de minéralité.

